

La Table d'Hôte

Exemple 2018

Entrées ou Potages

Ceviche de pétoncles et de truite
Feuilleté aux huitres sauce à la glace de viande et miso

❖❖❖

Potage au fil des jours
Chaudrée du pêcheur de l'Auberge

❖❖❖

Plats Principaux

<i>Pavé de saumon grillé, sauce au miel et au citron</i>	39
<i>Filet de veau, sauce au porto et aux champignons</i>	43
<i>Duo de thon et de crevettes marinées, salsa à la betterave et vinaigre de Banyuls</i>	45
<i>Cuisse de canard confite, sauce à la marmelade et au triple sec</i>	40
<i>Macreuse de bœuf, sauce à l'italienne</i>	42
<i>Filet de grenadier, sauce homardière</i>	40

❖❖❖

Accompagnés de légumes et de pommes de terre ou de riz

❖❖❖

Desserts

Table à desserts

❖❖❖

Thé, infusion, café, lait

❖❖❖

Bon Appétit !

La Table d'Hôte

2018 example

Starters or Soups

Scallop and trout ceviche
Oysters in puff pastry, veal demi-glace and miso

❧❧❧

Cream soup of the day
The Auberge's fisherman Chowder

❧❧❧

Main Courses

<i>Grilled fresh salmon, honey and lemon sauce</i>	39
<i>Veal filet, Port and mushroom sauce</i>	43
<i>Duo of tuna and marinated shrimps with beets and Banyuls vinegar salsa</i>	45
<i>Confit duck leg with marmelade and Triple sec sauce</i>	40
<i>Beef scoter, Italian sauce</i>	42
<i>Grenadier fillet with lobster sauce</i>	40

❧❧❧

Served with vegetables and potatoes or rice

❧❧❧

Desserts

Dessert table

❧❧❧

Tea, Herbal tea, Coffee, Milk

❧❧❧

Bon Appétit !